



Wedding

MENÙ



SAN MARINO
— CATERING —



MENÙ

APERITIVI E ANTIPASTI

(servizio a buffet in piedi con tavoli alti da appoggio e
Camerieri che girano a vassoio)

Prosecco Valdobbiadene Gabe

Spritz Aperol

Spritz Campari

Cocktail analcolico alla frutta

Acque aromatizzate

Acqua naturale e frizzante

IL BUFFET DI BENVENUTO TRADIZIONALE

Isola dei Salumi

Selezione di affettati scelti

Isola dei Formaggi

Selezione di formaggi accompagnati secondo stagionalità

Isola del Fornaio

Pane, focacce e prodotti da forno di nostra produzione

Isola del Goloso

Selezione di fritti preparati per il buffet

Isola Green

Proposte vegetariane, vegane e senza glutine



ISOLE GOURMET &
SAPORI DAL MONDO

Isola Romagnola
piade e cassoni di nostra produzione

Isola dei Crudi
Carpacci e tartare preparati con marinature particolari
sia di carne che di pesce

Isola dei Finger Food
Un morso, un gesto, un piccolo viaggio in un solo boccone

Isola Etnica
Piatti asiatici e sudamericani preparati dai nostri chef Hummus, babaganoush, mutabal,
guacamole accompagnati da tacos e chapati

Pizze Gourmet
Un pizzaiolo professionale preparerà pizze sfiziose al momento

Isola Street Food
Versione pocket, mini hamburger e mini hod-dog





PRIMI PIATTI

Due primi piatti a scelta, serviti al tavolo.

Passatelli con formaggio di Fossa di Talamello e noci

Mezzelune ai porcini con fonduta di Parmigiano

Ravioli ripieni di burrata con pomodorini datterini, basilico e pinoli

Strozzapreti al ragù bianco di coniglio e mirepoix di verdure

Plin ripieni di galletto e porri con burro, salvia e scorza di limone

Tortellacci ricotta e spinaci con tartufo nero

Cappellacci al brasato con squacquerone e pane croccante

Mezzelune alla barbabietola ripiene di galletto e porro, con
stracciatella di bufala e granella di pistacchio

Tortellini al filetto di Chianina e Mora Romagnola con burro e salvia

Strozzapreti con speck, crema di caprino e zafferano, accompagnati
da fiori di zucca croccanti

Tortelli alla burrata e olive Taggiasche con sauté di datterini,
Pecorino Romano e profumo di basilico

Gnocchi con pesto di zucchine, pomodorini saltati, stracciatella e
granella di pistacchio

Tutta la nostra pasta fresca è prodotta artigianalmente dalle sfogline
romagnole Isabella e Meris.





SECONDO PIATTO

Una proposta a scelta, servita al tavolo
accompagnata da contorni di stagione.

GRIGLIATA MISTA

Salsiccia di maiale

Spiedino di pollo

Costine di maiale

Coscia di pollo disossata

Involtino di vitello

Coppa marinata

Tagliata di Picanha con sale grosso e rosmarino

BBQ D'AUTORE

Maiale sfilacciato a lenta affumicatura, cipolla marinata e coleslaw croccante
alla mela verde

Salsiccia artigianale glassata al latte, servita su morbide pommes fondantes e
riduzione del fondo di cottura

Costine di maiale glassate con salsa BBQ d'autore, guacamole fresco e gel al limone
Diaframma di manzo alla griglia su pan brioche tostato al burro, completato da salsa
olandese alle erbe fini

Focaccia artigianale a lenta lievitazione con miele e noci, Brisket di manzo affumicato e
pesche caramellate alla brace

ALTRE PROPOSTE

Filetto di vitello al pepe verde

Filetto di vitello con crema di Pecorino e mandorle

Filetto di maiale con salsa alla senape, pepe rosa e salsa Worcestershire

Guancia di vitello con riduzione di Sangiovese

Faraona ripiena ai carciofi

Coniglio in porchetta





DESSERT & FRUTTA FRESCA

Buffet di frutta fresca di stagione

Selezione di piccola pasticceria artigianale

La piccola pasticceria è realizzata dalla nostra Pastry Chef Elisabetta Dall'Olmo.

CORNER CAFFÈ & AMARI

Caffè espresso

Selezione di amari classici e digestivi

BEVANDE INCLUSE

Durante la cena verranno serviti:

Ripasso Valpolicella – Villabella

De Vite – Hofstätter

Acqua naturale e frizzante





PERSONALIZZAZIONI & SERVIZI EXTRA

Il ricevimento può essere ulteriormente personalizzato attraverso servizi e proposte studiate insieme agli sposi.

Cocktail di benvenuto personalizzato, creato per l'evento dal nostro bartender
Manuel Raiz

Possibilità di integrare il buffet con nuove isole tematiche e finger food creati
appositamente per la serata

Possibilità di aggiungere un bis di primi piatti

Possibilità di aggiungere il nostro BBQ d'Autore a un altro secondo piatto con
supplemento di € 6,00 a persona

Torta nuziale personalizzata realizzata dalla nostra Pasticcera Elisabetta Dall'Olmo

Open Bar post cena, disponibile nelle formule Base o Premium

Angolo Rum

Selezione di vini Premium di livello superiore

Possibilità di personalizzare tovagliato e posateria

Ricerca e selezione di DJ, musica live o
altra forma di intrattenimento per la serata





MENÙ DEDICATI

Su richiesta realizziamo menù dedicati per ospiti con specifiche esigenze alimentari.

Senza glutine

Vegano

Vegetariano

Senza latticini

Eventuali allergie e intolleranze potranno essere comunicate anticipatamente, così da predisporre le alternative più appropriate.



SERVIZI INCLUSI

Mise en Place & Allestimento Sala

La disposizione di tavoli, sedute e spazi viene studiata in funzione della location e dello stile scelto per il matrimonio.

La mise en place comprende tovagliato di qualità, piatti in porcellana, posateria in acciaio inox e bicchieri in vetro cristallino.

Ogni dettaglio viene curato per creare un ambiente armonioso ed elegante, mantenendo al tempo stesso funzionalità e comfort per gli ospiti.

Le fotografie possono essere utilizzate come riferimento visivo per lo stile della mise en place e dell'allestimento.



Personale di Servizio

Il servizio viene affidato a un team di professionisti qualificati e in divisa.

Lo staff seguirà gli ospiti durante tutte le fasi del ricevimento con discrezione, cortesia e professionalità, assicurandosi che ogni momento della giornata si svolga nel migliore dei modi.



PROPOSTA PERSONALIZZATA

Ogni matrimonio è unico.

Per questo costruiamo ogni proposta insieme agli sposi, partendo dai loro gusti, dallo stile del ricevimento, dalla location, dal numero degli ospiti e dai servizi desiderati.

NELLA QUOTA SONO INCLUSI

Menù concordato

Bevande indicate nella proposta

Personale di servizio

Mise en place

Allestimento della sala

Tavoli per il servizio della cena

Tavoli alti d'appoggio per il momento aperitivo

Sedute

Servizio buffet e servizio al tavolo secondo il format concordato

Le pietanze presenti nella brochure rappresentano una selezione delle nostre possibili proposte. Il menù definitivo verrà definito insieme agli sposi e potrà essere personalizzato anche in funzione della stagionalità delle materie prime.

Il nostro obiettivo è creare un'esperienza gastronomica capace di rappresentare davvero la coppia e l'atmosfera che desidera regalare ai propri ospiti.

RICHIEDI IL TUO PREVENTIVO PERSONALIZZATO

Per ricevere una proposta economica su misura, potete fissare un appuntamento con il nostro team oppure raccontarci il vostro matrimonio compilando il modulo contatti sul sito:

www.sanmarinocatering.it

Da qui partiremo per costruire insieme una proposta pensata appositamente per il vostro giorno.





[VISITA IL NOSTRO SITO](#)



San Marino Food Events Srl

Tel. 370 1627138 | sanmarinofoodevents@gmail.com

Via 28 Luglio, 118

47890 - Borgo Maggiore - Rep. di San Marino

C.O.E. SM 29253